

Le Petit Tabellion

APPELLATION : AOC Côtes du Rhône Rouge

MILLÉSIME : 2018

DESCRIPTION : Robe rouge rubis, brillante.
Le nez gourmand sur les fruits des bois légèrement confiturés associés à une touche de réglisse et menthe. Bouche souple et ronde, tout en douceur et gourmandise. Un parfait équilibre entre fraîcheur et tanins soyeux, accompagné d'un beau volume. On retrouve les mêmes notes de fruits qu'au nez. La finale est longue, chaleureuse et fruitée.
Vin gourmand et enjôleur à déguster à l'apéritif ou avec un plat.

CÉPAGES : 70% grenache, 30% syrah

GARDE : Il pourra se boire dans les 5 ans sans perdre de son éclat et de sa fraîcheur.

VINIFICATION : Traditionnelle, cuvaison d'une quinzaine de jours, avec un travail souple et léger, qui va privilégier une extraction légère, pour rester dans une conformation fraîche, gourmande et peu tannique. La température n'excède pas les 26°C, toujours dans le but de conserver ce fruité croquant et cette matière très douce.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16 - 18°, c'est un vin rouge que l'on peut boire relativement frais, notamment en été.

ACCOMPAGNEMENT : Il sera parfait servi en apéritif ou en entrée, sur une salade de gésiers par exemple, c'est un vin facile à apprécier. Il peut accompagner certaines charcuteries, des viandes blanches et rouges, le poisson ainsi que les fromages.



Domaine certifié en agriculture biologique par Ecocert



SARL Domaine de Coste Chaude
3100 chemin de la Carne - Visan 84820
Vincent Tramier : 06 80 59 93 01
Thierry Kérourédan : 06 33 92 01 43
info@domaine-coste-chaude.com